Court-Bouillon MAGGI®
Boîte de 1,5 kg pour 75 L

CODE EAN

303371 004697 3

DESCRIPTION DU PRODUIT

Court-bouillon déshydraté.

INGRÉDIENTS

Ingrédients du bouillon déshydraté : Sel, maltodextrine, légumes 9,7% : oignon, carotte, tomate ; acidifiant : acide citrique ; extrait de vin blanc*, sucre, persil, amidon de blé, huile de tournesol, jus de citron, arômes, extraits d'épices et de plantes aromatiques.
* équivalent à 31 g de vin blanc mis en œuvre pour 100 g.

Peut contenir des traces de lait, œuf, céleri, poisson, crustacés.

ALLERGÈNES MAJEURS

Conformément à la directive européenne en vigueur relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et au règlement en vigueur fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires :
- Allergènes présents dans la recette ou dans un de ses ingrédients : blé

- Traces d'allergènes potentiellement présents : lait, oeuf, céleri, poisson, crustacés.

Merci de vérifier ces informations sur l'étiquette de votre produit, car seules celles-ci font foi.

ENGAGEMENT QUALITÉ

NESTLÉ a un système de management de la qualité, le NQMS (NESTLÉ Quality Management System), en cohérence avec les systèmes ISO 9001 et ISO 22000.
Etiquetage conforme à la réglementation en vigueur sur les OGM.
Ce produit ne contient pas d'ingrédients ionisés.

MODE D'EMPLOI

1 - Délayer le produit dans le liquide bouillant ou froid.
2 - Porter à ébullition, arrêter la cuisson.

DOSAGES

Produit Déshydraté	Dosage Préconisé	
	Eau	Nombre de litres reconstitués
20 g	1 litre	1 litre
La Boîte	75 litres	75 litres

UTILISATION

Une solution efficace pour réaliser au quotidien vos cuissons de poissons et crustacés dont il relèvera agréablement la saveur.

Court-Bouillon MAGGI®
Boîte de 1,5 kg pour 75 L

CODE EAN

303371 004697 3

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES

	Pour 100 g de produit déshydraté	Pour 100 ml préparé avec 20 g/L
Energie	214 kcal 907 kJ	4 kcal 18 kJ
Protéines	1,2 g	0,0 g
Glucides	50,0 g	1,0 g
- dont sucres	8,5 g	0,2 g
Lipides	0,5 g	0,0 g
- dont acides gras saturés	0,1 g	0,0 g
- dont acides gras trans	0,0 g	0,0 g
Fibres	2,2 g	0,0 g
Sodium	17,0 g	0,34 g

Bénéfices nutritionnels

- A très faible teneur en matières grasses
- Sélection de matières grasses non hydrogénées

Conseil de professionnel

Ce produit est déjà salé, évitez de resaler

AVANTAGES ET BÉNÉFICES DU PRODUIT

Un bel aspect enrichi par de nombreux légumes taillés et l'acidité nécessaire pour lui permettre de jouer son rôle

Une sélection rigoureuse des ingrédients
Mise en oeuvre instantanée
- Sans glutamate ni exhausteur de goût ajoutés
- Excellente dilution dans un liquide bouillant ou froid
- Excellente tenue en liaison chaude et froide

Un conditionnement idéal : la boîte service => pratique, hermétique, refermable, empilable et réutilisable
Une étiquette claire facilitant l'identification de la gamme, du produit et des informations clés
Un bordereau de traçabilité et une déclaration complète des allergènes
Un excellent rapport qualité/prix : garantie du respect des exigences qualité de NESTLE PROFESSIONAL® à un coût maîtrisé

CONSERVATION - STOCKAGE

Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) : 18 mois.
A conserver dans un endroit sec et frais. Bien refermer après ouverture et utiliser dans les meilleurs délais.

DONNÉES LOGISTIQUES

	Type UC / UD	Code EAN	Poids Net	Poids Brut	Dimensions (L x l x H) en mm
Unité consommateur (UC)	Boîte	303371 004697 3	1500 g	1600 g	145 x 132 x 180
Unité de distribution (UD)	Carton	3033710262311	9 kg	9,81 kg	396 x 290 x 185
Palette				417,4 kg	1200 x 800 x 1075

Code PA	Code Article	Nbre UC par UD	Nbre UD par Couche	Couches par Palette	Nbre UD par Palette	Nbre UC par Palette
15.003.009	12106377	6	8	5	40	240

Nestlé France S.A.S. 542 014 428 RCS MEAUX ® Reg. Trademark of Société des Produits Nestlé S.A.

NESTLÉ Professional en direct
Infos, nutrition, conseils...
Nos experts et nos diététiciennes sont à votre écoute
0 810 065 065
(Coût d'un appel local depuis un poste fixe)
www.nestleprofessional.com
NESTLÉ Professional en direct, 7 Bd Pierre Carle, B.P. 900 Noisiel, 77446 Marne la Vallée, Cedex 2

Nestlé PROFESSIONAL
Créateur de Solutions Culinaires & Boissons